

CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE DISFRUTAR DE LA AUTÉNTICA GASTRONOMÍA

COMER EN MADRID

¿CUÁL ES LA HORA
DEL VERMÚ?

CHOCOLATE Y CHURROS:
LA PAREJA PERFECTA

LAS TAPAS, SIEMPRE
ENTRE AMIGOS

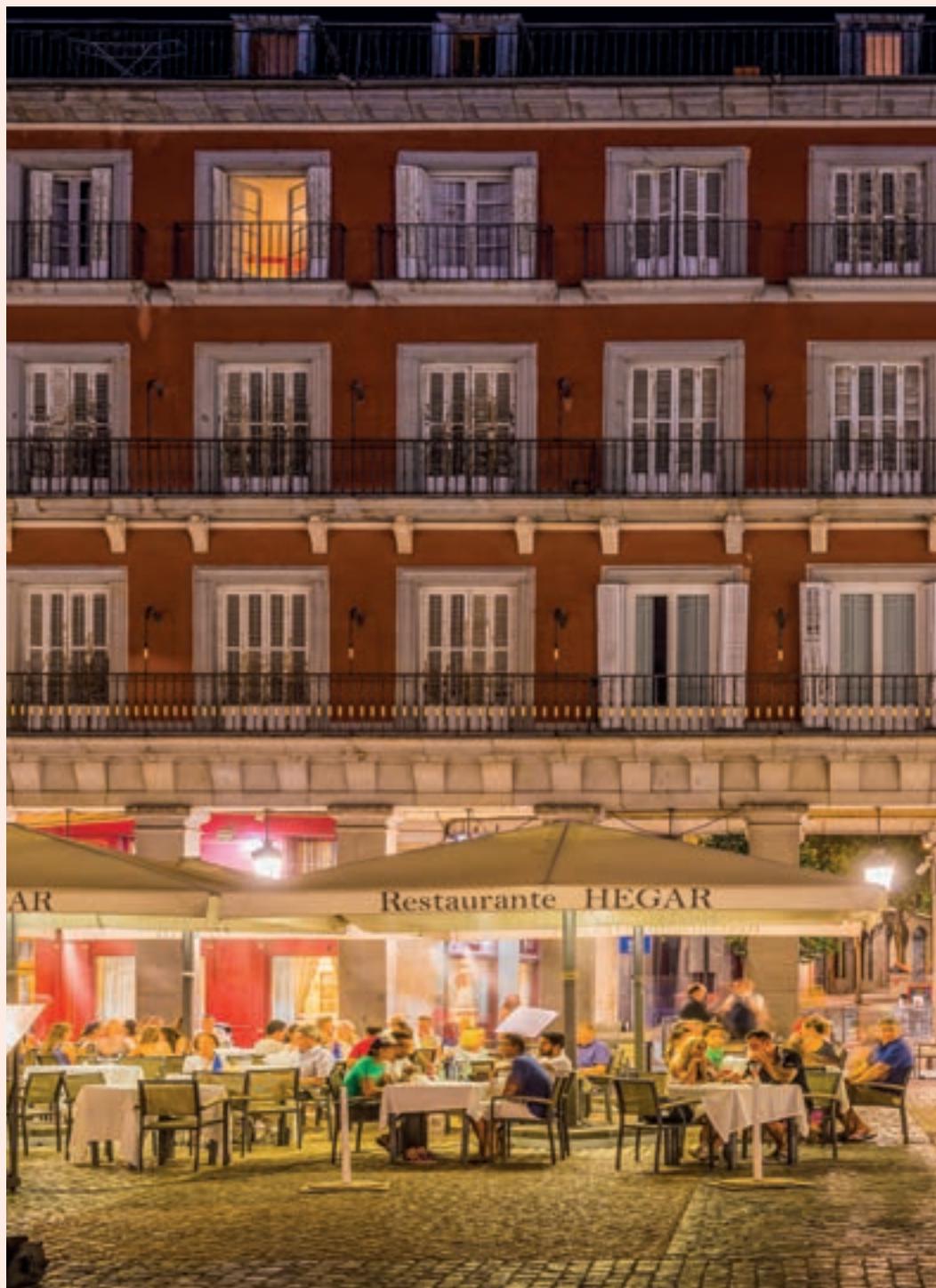
¿ES POSIBLE CENAR
AL AIRE LIBRE?

UN IMPRESCINDIBLE:
EL BOCATA DE CALAMARES

MERCADOS PARA
COMPRAR... Y SABOREAR



jMADRID!





Comer en Madrid

Esta guía te servirá para moverte con soltura por las tascas, cafeterías, restaurantes o mercados madrileños. Aquí están todas las claves para disfrutar al máximo de la gastronomía española.

Debes tener en cuenta que en España los horarios son muy diferentes a los del resto de Europa. Es habitual comer cinco veces al día, lo que en general resulta más saludable. El desayuno suele hacerse a primera hora de la mañana y muchas veces en la calle. Alrededor de las doce es frecuente pararse a picar algo, bien sea salado o dulce. Luego, entre las 14 y las 16 horas, llega la comida más contundente de la jornada. A media tarde suele merendarse y por la noche, la cena, es sobre las 21 horas.

¿Pero por qué? ¿Por qué los españoles comemos tan tarde respecto a otros europeos? Hasta 1942 España vivía acorde al meridiano de Greenwich, pero en la posguerra, debido a que muchos trabajadores se vieron obligados a asumir dos jornadas laborales en un mismo día, se decidió adelantar la hora. Por eso comemos a las 14:30 en lugar de a la 13:30 horas, lo que, por otra parte, hoy se ajusta bastante a nuestro estilo de vida.

DESAYUNO

08:00 - 11:00



Cada día los madrileños se ponen en marcha con un desayuno que puede ser dulce o salado, desde primera hora de la mañana o pasadas ya las diez. Aunque el café es su principal combustible, el chocolate con churros ocupa un lugar privilegiado entre los iconos gastronómicos de Madrid.

Chocolate con churros

No hay que tener miedo a mancharse: los churros, hechos de harina en la freidora, se toman mojados en chocolate caliente. Los encontrarás en puestos callejeros y cafeterías. También puedes merendarlos.

En San Ginés, junto a la calle Arenal, sirven cada día 2.000 chocolates y ¡10.000 churros!



Pan con tomate

La opción más saludable: una barrita de pan con tomate, ajo y aceite. Un desayuno al más puro estilo mediterráneo.



Los picatostes

Son rebanadas pequeñas de pan tostado con manteca o fritas que se toman acompañadas de café y chocolate. ¡Ideal para golosos!



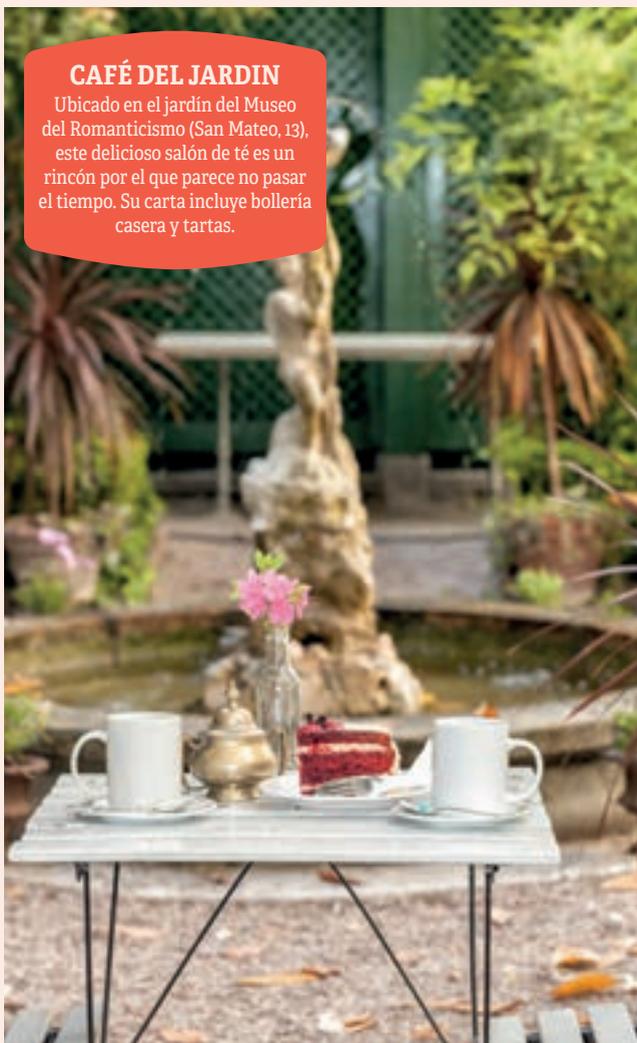


Solo, cortado o con leche

El café se toma tanto en taza como en un pequeño vaso de cristal similar al que se usa para las cañas, lo que es muy típico de los bares populares de Madrid. Importante: debes pedir "uno solo" si quieres un expreso, "un cortado" si lo prefieres con un chorrito de leche y "uno con leche" si te gusta que sea mitad y mitad.

CAFÉ DEL JARDIN

Ubicado en el jardín del Museo del Romanticismo (San Mateo, 13), este delicioso salón de té es un rincón por el que parece no pasar el tiempo. Su carta incluye bollería casera y tartas.



Alicia Hernández.
Bloggin'Madrid

1.

Mínchu.

Para un desayuno cien por cien castizo, nada como unos churros o unas porras. Hasta aquí llegan calentitos de una churrería del barrio de Tetuán. *Paseo de La Habana, 27.*

2.

Mamá Framboise.

Tiene todo el aire de una *boulangerie* francesa. Hay que probar el cruasán de frambuesa. *Fernando VI, 23.*

3.

Celicioso.

Es la pastelería de los celíacos... y de los que no lo son. Sus *cupcakes* están deliciosos. *Hortaleza, 3.*

ALMUERZO

11:00 - 13:00



Tal y como recomienda la dieta mediterránea, en España es costumbre comer cinco veces al día, lo que resulta muy saludable. Al tentempié que suele tomarse a media mañana se le conoce como almuerzo, aunque por este nombre también es posible que nos refiramos a la comida del mediodía. Un consejo: pararse para picar algo alrededor de las 12 es la mejor forma de adaptarse plenamente a los horarios del país, además de ser un momento perfecto para probar el clásico pincho de tortilla o un bocata de calamares.

Bocata de calamares

Aunque Madrid está a más de 300 kilómetros del mar, los calamares rebozados casi nunca faltan en la carta de cualquier bar que se precie. Su versión popular en bocadillo es el *fast food* típico.



En El Brillante, en Atocha, sirven 2.000 bocadillos de calamares al día

Pincho de tortilla

Se conoce por pincho a la porción pequeña de cualquier alimento. El más universal es el de tortilla de patata, también conocida como tortilla española porque sin duda es uno de los símbolos más respetados del país. ¡Le gusta a todo el mundo!



Pulga y montadito

La pulga es un bocado muy pequeño generalmente de embutido o queso. El montadito suele ser un poco más grande.



Brunch

Al igual que en otras capitales europeas, los fines de semana es posible tomar el *brunch*, en el que se combinan dulces y salados.



APERITIVO

13:00 - 14:00



Para ir abriendo boca antes de sentarse a la mesa, especialmente los fines de semana, los españoles se reúnen en los bares para tomar una caña, un vermú, un vino o un jerez, que suelen servirse acompañados de una tapa o de un pincho. También esta es una ocasión estupenda para pedir una ración de patatas bravas, caracoles o croquetas.

Una caña

La caña es el vaso pequeño y estrecho en el que se sirve un quinto de cerveza (200 ml). Madrid es conocida en el resto de España porque sus camareros saben tirarla muy bien.



Un vermú

Esta bebida compuesta de vino, ajeno y otras sustancias amargas y tónicas suele tomarse al mediodía en un vaso cónico y a veces acompañada de sifón. El mejor es el de grifo.

Patatas Bravas

Esta popular tapa o ración consiste en unas patatas cocidas y fritas con una salsa picante hecha de pimentón. Los bares guardan con gran secreto la receta que hace únicas a sus bravas.

Un Jerez

Es un vino blanco y fino que se elabora en Jerez (Andalucía) y que suele tomarse como aperitivo. La Venencia (Echegaray, 7) es la "sucursal" de esta bebida en Madrid.



Croquetas

Rellenas de jamón, carne o boletus, las croquetas de besamel, rebozadas y fritas, nunca faltan. En España se encuentran en todo tipo de establecimientos, desde los más populares a los más sofisticados.



En el Docamar, en la plaza de Quintana, despachan 2.000 kilos de patatas bravas a la semana

Un chato

El chato es un vaso bajo y ancho en el que se sirve un culín de vino, o sea, un dedo, media copa.



Soldaditos de Pavía

Es una fritura de bacalao rebozado con pimiento rojo. Se dice que su nombre viene por tener los mismos colores que el uniforme de los tercios que combatieron en Pavía en 1525.





Encurtidos

Conservados en una solución de vinagre y sal, los alimentos encurtidos (aceitunas, pepinillos, berenjenas o ajetes) mantienen todo su sabor: son aperitivos deliciosos. Te sorprenderá la gran cantidad de aceitunas diferentes que tenemos en España. También las encontrarás rellenas de anchoa o pimienta.



RESTAURANTES CENTENARIOS

Podrás reconocer los bares y tascas centenarias por sus fachadas de azulejo, sus suelos de losa hidráulica y sus barras de estaño. Suelen tener una placa en la acera que indica su antigüedad.



María Marte.
El Club Allard

1. Txirimiri.

Es una taberna perfecta para tomar unos *pintxos* en la barra. La tortilla de patata lleva cebolla caramelizada.
Ferraz, 38.

2. Sala de Despiece.

Un local muy pequeñito en una de las calles más divertidas de Madrid, con una oferta diferente y original.
Ponzano, 11.

3. La Bobia.

Un clásico de la Movida reconvertido en una sidrería moderna. Me encanta la quesadilla de pitu con hongos.
San Millán, 33.

MERCADOS

Cada barrio de Madrid cuenta con su propio mercado, donde pueden comprarse productos frescos como fruta, verdura, carne y pescado, que según dicen la mayoría de los cocineros es el mejor de España. Además, en muchas de las plazas de abastos, también hay bares para tomar el almuerzo o el aperitivo.



Jamón Ibérico

Este jamón curado típicamente español es uno de las *delicatessen* que más echan de menos los madrileños cuando abandonan la Península. Su diferencia respecto al jamón serrano es que el cerdo es de raza ibérica y se cría en libertad en las dehesas de Extremadura y Andalucía, donde come básicamente bellotas.

En España se elaboran 26 quesos con denominación de origen protegida



Embutidos

El chorizo, la longaniza, el salchichón y un largo etcétera de productos derivados del cerdo son buena muestra de la mejor gastronomía del país.



Quesos

Cada región de España cuenta con sus propios quesos. Dos ejemplos: el manchego, elaborado con leche de oveja, o la extremeña Torta del Casar, que se unta en rebanadas de pan.



Aceite de Oliva

España es el primer productor mundial de aceite de oliva, el ingrediente básico de la dieta mediterránea, declarada por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad.

MERCADOS MUNICIPALES

En los últimos años se han convertido en sitios de referencia para vecinos y *gourmets*. Algunos de los más conocidos por la calidad de sus productos y su oferta de hostelería son el de San Antón (Augusto Figueroa, 24), Antón Martín (Santa Isabel, 5) y La Paz (Ayala, 28).



COMIDA

14:00 - 16:00



En España, entre las 14 y las 16 horas se realiza la comida más contundente de la jornada. Es costumbre sentarse a la mesa con calma y disfrutar de la conversación antes de acabarla con un café. Es importante tenerlo en cuenta para organizarse bien las mañanas, que son más largas de lo habitual que en otros países, y las tardes.

Menú del día

Muchos restaurantes ofrecen, a un precio más que razonable (de 10 a 15 euros), el menú del día, que consiste en un primero, un segundo, bebida y postre. Se trata de una ocasión estupenda para probar los platos tradicionales de la cocina española.

A la carta

También es posible comer a la carta, es decir, eligiendo entre los distintos platos que ofrece el restaurante. Si hay algo que no puedes comer, no te olvides de preguntar los ingredientes, te los dirán sin problemas.



En el edificio donde se ubica Casa Alberto (Huertas, 18) vivió Miguel de Cervantes



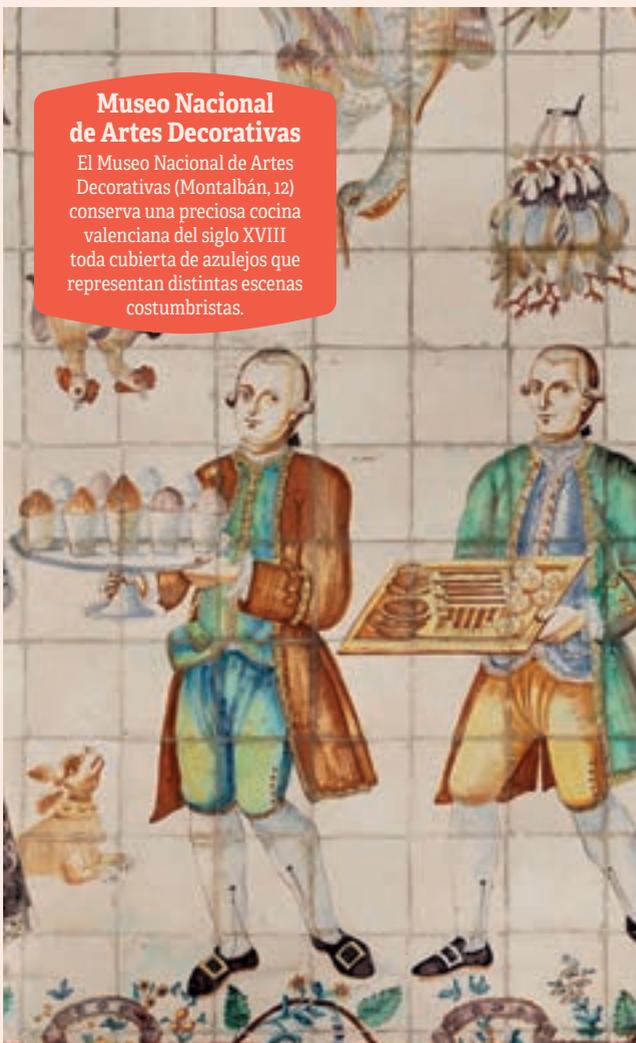


Plato combinado

Muchos bares y cafeterías ofrecen a cualquier hora el popular "plato combinado", un básico de la gastronomía española que suele consistir en unos huevos fritos, unas salchichas o un filete acompañado de guarnición, patatas o ensalada. En algunos locales los numeran para poder identificarlos.

Museo Nacional de Artes Decorativas

El Museo Nacional de Artes Decorativas (Montalbán, 12) conserva una preciosa cocina valenciana del siglo XVIII toda cubierta de azulejos que representan distintas escenas costumbristas.



Eva Celada.
Conmuchagula.com

1.

Treze.

El mejor menú del día de Madrid, por 13 €. Tiene dos espacios: uno *gastro* y otro informal. *General Pardiñas, 36.*

2.

Alabaster.

Iván Domínguez ofrece aires atlánticos, con una merluza en su punto perfecto y estupendas empanadas. *Montalbán, 9.*

3.

Lago de Sanabria.

Su especialidad son los escabeches. Juan Lorente, propietario y cocinero, ahúma el salmón artesanalmente. *Ayala, 23.*



CASA DE COMIDAS

Una casa de comidas es un restaurante sencillo y económico donde sirven cocina casera. Bajo el nombre propio de un establecimiento, como puede ser Casa Alfonso (Calderón de la Barca, 3) o Casa Paco (Puerta Cerrada, 11), suele haber un negocio familiar que cuida a sus clientes.



PLATOS TRADICIONALES



En Madrid no sólo es posible disfrutar de los tradicionales platos castellanos: también está muy bien representada la gastronomía de todo el país. Las cartas de los restaurantes van cambiando al ritmo de las estaciones del año. Guisos, sopas y menestras durante los meses de invierno, y arroces, ensaladas y vinagretas en el verano.

El cocido

Todo un símbolo de Madrid, el cocido es una comida completa, un dos en uno: de primero una sopa de fideos y de segundo un guiso de carne, tocino, garbanzos y otros ingredientes según el gusto, como la zanahoria, el nabo, el repollo, la patata, la morcilla y el chorizo. ¡No puedes irte de Madrid sin

haberlo probado! Antiguamente era la comida de todos los días y, por sorprendente que nos parezca hoy, los señoritos se tomaban sólo el caldo y el servicio todo lo demás. Cuando se prepara en casa, al día siguiente se hace ropa vieja, un plato que consiste en sofreír las sobras con huevo.



En 2015 la Cruz Blanca de Vallecas (Martín Álvarez, 58) recibió el Premio Nacional de Hostelería por su cocido

Asados

Tanto el cordero lechal como el cordero asado son dos platos tradicionales castellanos que también se sirven en muchos mesones de Madrid, como en el mítico Botín, el restaurante más antiguo del mundo según el Libro Guinness de los récords y lugar donde se ubica el final de *Fiesta*, una de las novelas más conocidas de Ernest Hemingway. Los asados son platos contundentes que suelen acompañarse sólo con una ensalada.



Callos a la madrileña

En Madrid se sirven cocidos con tomate, chorizo y pimentón. Muchos *gourmets* consideran hoy que la casquería es una auténtica *delicatessen*.

Pisto manchego

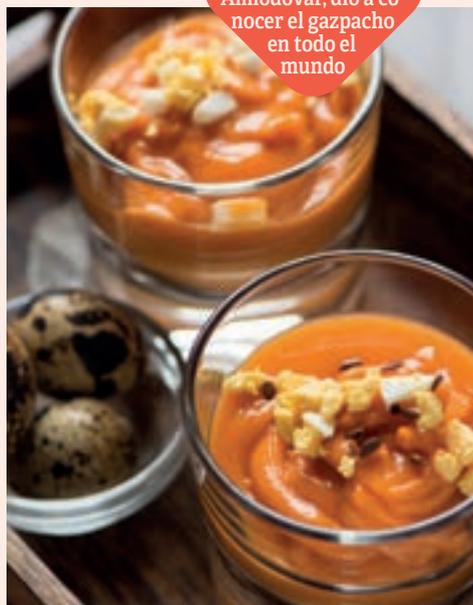
Fritada de cebolla, calabacín, berenjena y tomate, muchas veces acompañada por huevos.



Mujeres al borde de un ataque de nervios, de Pedro Almodóvar, dio a conocer el gazpacho en todo el mundo

Huevos rotos

Este plato de gran sencillez es uno de los clásicos en muchos bares y tabernas madrileñas: unos huevos fritos con patatas y jamón.



Salmorejo y gazpacho

El gazpacho es una sopa fría de tomate, pepino, pimienta, cebolla y ajo. El salmorejo, típico de Córdoba, es más espeso, no tiene ni pepino ni pimienta, pero incluye miga de pan. Ambos pueden encontrarse en muchos bares y restaurantes madrileños, como tapa o primer plato.

Migas

El plato tradicional que comían los pastores, migas de pan con pimentón, tocino y chorizo pasadas por la sartén, es un buen ejemplo de la “cocina pobre” porque está hecho con productos económicos, pero eso no impide que sea delicioso.



La Casa de Valencia (Paseo del Pintor Rosales, 58) ofrece todas las versiones posibles del arroz



Arroces

Además de la popular paella, existen muchos otros arroces tradicionales, tanto secos como caldosos. Si bien son muy típicos los del Mediterráneo, especialmente los de Valencia, Alicante y Murcia, también hay recetas que provienen de Galicia, donde se toma con marisco. Entre las variantes más populares está el negro, cuyo color se debe a la tinta de calamar y se acompaña de salsa alioli (ajo y aceite), el caldero, con ñoras y pescado, o el arroz con costra, que se hace al horno. En Madrid es posible probarlos todos gracias a la extensa carta que ofrecen la mayor parte de las arrocerías, restaurantes especializados en este tipo de platos.

OTRAS LATITUDES



Al ser los madrileños oriundos de todos los rincones del planeta, además de la cocina tradicional española, es fácil encontrar establecimientos especializados en sabores de otras latitudes. Platos como el pollo Tandori, los ceviches o el Chop Suey de ternera se han integrado perfectamente en el mapa gastronómico de la ciudad.

Asia

El barrio de Lavapiés es conocido en Madrid por los restaurantes indios que abren sus terrazas durante todo el año, y Usera por contar con una diversidad gastronómica difícilmente comparable a la de cualquier otro distrito.



En torno a la Plaza de España hay numerosos asiáticos. En el Mercado de los Mostenses, muy cerca de allí, se venden productos específicos para hacer recetas de cualquier lugar del mundo: frutas tropicales, condimentos y especias.

Latinoamérica

Debido a que muchos madrileños son de origen latinoamericano en la ciudad hay restaurantes mexicanos, bolivianos, ecuatorianos o peruanos de gran calidad. Madrid es la ciudad europea adecuada para tomar un ceviche peruano, un encebollado ecuatoriano o unos tacos mexicanos.



Pa-sión por la comida japo: hay izakayas y restaurantes de alta cocina, como los Kabuki del *sushiman* español Ricardo Sanz

MERIENDA

16:00 - 20:00



A lo largo de la tarde, los grupos de amigos se reúnen en las cafeterías para tomar algo y conversar durante horas. Se trata de una cita informal, sin protocolos, en la que el dulce tiene un mayor protagonismo. Una repostería que va cambiando mes a mes y que hace posible que en Madrid se pueda adivinar la época del año con sólo asomarse a los mostradores de las pastelerías.



Roscón de Reyes

El año comienza con el tradicional roscón de Reyes, cubierto por frutas escarchadas y aromatizado con agua de azahar. Se toma el día de la Epifanía (6 de enero) acompañado de una taza de chocolate o café. Lleva un haba escondida en su interior: a quien le toca paga el roscón.

Torrijas y bartolillos

Tanto las torrijas, pan bañado en leche o vino, rebozadas en huevo y fritas, como los bartolillos, empanadillas rellenas de crema y pasadas por la sartén, se toman en Semana Santa. Las primeras podrás encontrarlas no sólo en las pastelerías, también en las cafeterías, donde es costumbre tomarlas de merienda acompañadas de un café en el que no deben mojarse.





Rosquillas tontas y listas

Las rosquillas listas, bañadas en sirope de azúcar, zumo de limón y huevo, y las tontas, sin acabado, se toman en primavera y muy especialmente en la fiesta de San Isidro (15 de mayo).

Helados, horchatas y limonadas

Además de helado, en verano los madrileños toman horchata de chufa y limonada, que en Madrid siempre lleva vino blanco.

Buñuelos y huesos de santo

Aunque se comen durante todo el año, el Día de Todos los Santos (1 de noviembre) es frecuente comprar buñuelos en las pastelerías, donde también se encuentran los tradicionales huesos de santo, hechos de masa de almendra.



El Premio Nobel de literatura Jacinto Benavente decía que no es de fiar la gente a la que no le gusta el dulce



Barquillos

En el Retiro, en la Plaza Mayor, en el Rastro y en todas las verbenas es frecuente encontrar a los barquilleros acompañados de su ruleta de la suerte y de los barquillos, hechos de masa de trigo horneada.

Turrónes y mazapanes

Muchos de los dulces hechos de almendra, como los turrónes y mazapanes típicos de Navidad, tienen su origen en la gastronomía árabe, conocida por utilizar numerosos frutos secos. Pueden comprarse durante todo el año.



Violetas

Estos pequeños caramelos artesanales, producidos por una confitería de la Plaza de Canalejas, se han convertido en un símbolo de toda la ciudad, tal vez porque evocan a las legendarias violeteras de principios del siglo XX.

CAFÉS LITERARIOS

Es imposible comprender la historia de la literatura en español de los siglos XIX y XX sin los cafés en Madrid, en los que tuvieron sus tertulias Valle Inclán, Ortega y Gasset o Ramón Gómez de la Serna. Mítico: La Pecera del Círculo de Bellas Artes, en Alcalá, 42.



Alejandro Montes.
Mamá Framboise

1.

Prep' La Crêpe.

Las mejores crêpes. Las hacen a la vista y con opción sin gluten, de trigo sarraceno. *Génova, 25.*

2.

Labonata.

Auténticos helados italianos, buenisímos y naturales. También lo son los granizados y *smoothies*. *Plaza de Chueca, 8.*

3.

Arzábal Museo.

Me gusta tomar la torrija con helado de vainilla con un café o un té después de pasear por el Reina Sofía. *Santa Isabel, 52.*



LA DUQUESITA

Esta confitería, en la calle de Fernando VI número 2, fue fundada en 1914 y todavía conserva la original figura de alabastro que da nombre al establecimiento. Detrás de la carta está hoy el pastelero Oriol Balaguer.

CENA

21:00 - 23:00



Dado que al mediodía se come caliente, las cenas suelen ser ligeras y alrededor de las nueve de la noche. Muchas veces un par de copas de vino y algo de picar bastan para saciar el apetito. En España, al igual que en el resto del Mediterráneo, existe la costumbre de comer del mismo plato, lo que nunca debe entenderse como una falta de educación, sino como una muestra de confianza.

Tapas

Una tapa es una porción de alimento que se sirve para acompañar a la bebida. Se dice que el nombre viene porque solían colocarse encima del vaso para que no entraran las moscas.

Prácticamente cualquier plato tradicional puede servirse de esta forma, por lo que podrás encontrar tapas de callos, paella, migas, bacalao, salmorejo... Cuando los españoles conjugan el verbo "tapear" se refieren a recorrer las barras de distintas tascas y bares.



La calle Ponzano, en Chamberí, es hoy una popular zona de tapeo



Raciones

La costumbre de compartir todos del mismo plato es muy común en el Mediterráneo. Un buen ejemplo serían las raciones, que pueden ser de embutido, queso, calamares, pulpo, sepia, pimientos, albóndigas, patatas... y que siempre se piden para comer entre varios, como símbolo de confianza entre un grupo de amigos. ¡Jamás se pide una ración individual!

Cervezas

Suele decirse que en Madrid se tira la cerveza mejor que en ningún sitio. Además de la clásica Mahou, en los últimos años han aparecido algunas fábricas que la producen con técnicas artesanales, como por ejemplo La Virgen y La Cibeles. Podrás encontrarlas en cervecerías y tiendas especializadas.



Vinos

Madrid cuenta con su propia Denominación de Origen, con vinos blancos, tintos y rosados, que se producen en Arganda, San Martín de Valdeiglesias y Navacerrada. Además es fácil encontrar vinos del resto de España: Rueda, Ribera del Duero y Rioja nunca faltan.



Grandes chefs

En los últimos años la cocina madrileña ha experimentado una auténtica revolución gracias a chefs de gran personalidad. Sus propuestas puedes conocerlas en sus propios restaurantes. De los más clásicos a los más innovadores, su oferta es cuanto menos sorprendente y única.

¡Sólo hay que reservar una mesa! Además, estos mismos restaurantes suelen contar con atmósferas particulares, muchas veces concebidas por interioristas y diseñadores de prestigio, que son los mejores aliados de los cocineros para crear experiencias únicas.



En Padre Damián 23, está DiverXO de Dabiz Muñoz, que obtuvo tres estrellas Michelin en 2014

DINNER SHOW

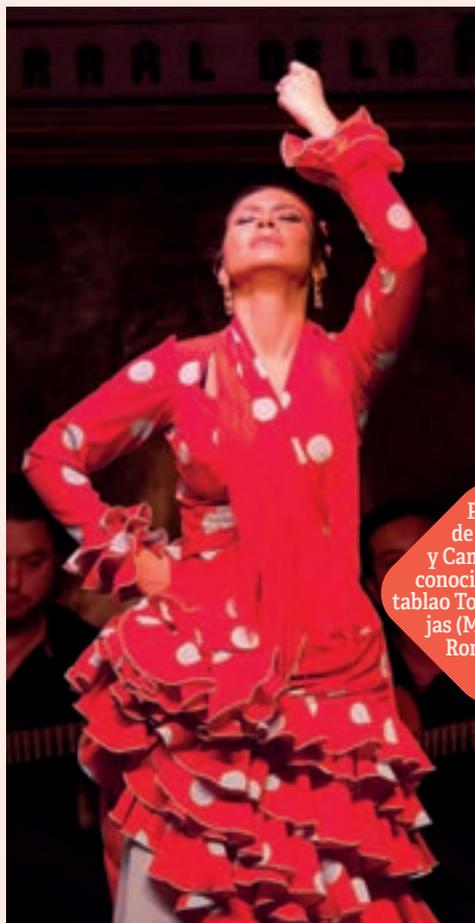


En los tablaos flamencos y en algunos restaurantes es posible disfrutar de una experiencia incomparable que suma lo mejor de la gastronomía y de los espectáculos. Los cinco sentidos entran en funcionamiento gracias a los números musicales y circenses y a una cena de calidad. ¡Sin duda una de las propuestas más completas y originales de Madrid!

Tablaos

Al igual que las ciudades andaluzas, Madrid tiene una rica vida flamenca que se vive en tascas y tablaos. Por este nombre se conoce a los escenarios que acogen espectáculos de canto y baile, y que suelen ser el

punto de encuentro habitual de los aficionados al flamenco, que ha sido declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Normalmente, ofrecen una interesante oferta gastronómica.



Paco de Lucía y Camarón se conocieron en el tablado Torres Bermejás (Mesonero Romanos, 11)





Otros espectáculos

Existen numerosos restaurantes que ofrecen cenas con espectáculo. Además, en espacios gastronómicos como Platea, ubicado en un antiguo cine, o Florida Park, en el parque de El Retiro, suele haber música en directo, teatro o números de circo por las noches.

Palacio de Linares

Entre los espacios más suntuosos de Madrid está el comedor del Palacio de Linares (Plaza de Cibeles, 2). Como sus primeros propietarios, los marqueses del mismo nombre, siempre encargaban la comida al restaurante Lhardy (Carrera de San Jerónimo, 8), se comentaba que no tenía cocinas.



Rodrigo Varona.
Tapas Magazine

1.

Sacha.

Sacha Hormaechea pone su punto canalla y logra que su ecléctica clientela se sienta como en casa.

Juan Hurtado de Mendoza, 11.

2.

Punto MX.

Primer restaurante mexicano con estrella Michelin en Europa.

Roberto Ruiz aporta elegancia sin perder autenticidad.
General Pardiñas, 40.

3.

Taberna Verdejo.

Una casa de comidas adaptada a los nuevos tiempos. *Espartinas, 6.*

DE COPAS



Si la noche de Madrid es mítica es porque nunca tiene fin: cualquiera puede saber cuándo empieza pero pocos cuándo termina. Hay locales para todos los gustos: desde coctelerías a la última hasta terrazas en lo alto de los edificios más representativos o bares casi clandestinos. Sea cual sea la hora, la cocina líquida siempre se acompaña con un buen bocado.

Coctelerías

La bebida noctámbula por excelencia en Madrid es el *gin-tonic*. El clásico o alguno más divertido: con fresas, pepino, regaliz... Los *bartender* aquí son famosos por su destreza. Y las coctelerías no solo por su carta, también por su decoración. En torno a la calle de la Reina, entre Gran Vía y Chueca, se encuentran algunas de las más famosas. Y en Triball y Malasaña, las más modernas. Muchos restaurantes han habilitado barras para disfrutar de un combinado después del postre.



En España hay un bar por cada 169 habitantes, más que en ningún lugar de la UE

Azoteas

¡Es hora de mirar al cielo! En las terrazas de edificios y hoteles representativos, como el Óscar Room Mate (Plaza de Pedro Zerolo, 12), es posible culminar la velada con un combinado bajo las estrellas. Un consejo: ven un poco antes y disfruta de la puesta de sol.



Terrazas

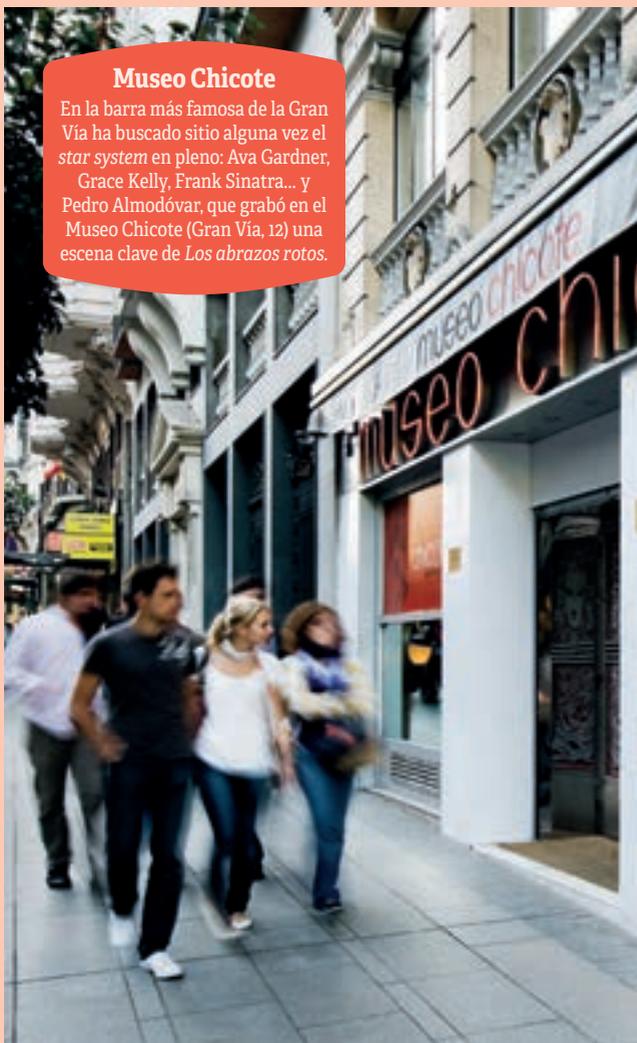
También hay alternativas a ras del suelo. Casi en cualquier plaza de cualquier barrio encontrarás una terraza donde prolongar la noche. No abren hasta altas horas, pero son excelentes sitios para una última tapa entre amigos.





Bares escondidos

Solo hay que buscarlos. Tiendas de decoración, de sombreros, estudios de arquitectura, librerías... Esa es su cara más visible. Muchos de estos comercios cuentan con un bar oculto en su interior para picar algo con buna música y mejores charlas.



Museo Chicote

En la barra más famosa de la Gran Vía ha buscado sitio alguna vez el *star system* en pleno: Ava Gardner, Grace Kelly, Frank Sinatra... y Pedro Almodóvar, que grabó en el Museo Chicote (Gran Vía, 12) una escena clave de *Los abrazos rotos*.



Sega Mbengue.
La Carmencita
& Celso y Manolo

1.

Dry Martini.

Me encanta ir allí y dejarme aconsejar por Jesús Abia.

Sólo tienes que decirle tus gustos en destilados y licores. Siempre acierta.

Hermosilla, 2.

2.

Del Diego.

Un local para los amantes de los cócteles clásicos.

Tomarme su Gin Fizz me relaja. *Reina, 12.*

3.

1862 Dry Bar.

Aquí nunca falla un Martínez con vermú dulce, ginebra, licor de Maraschino y angostura. *Pez, 27.*

MERCA- MADRID

Es el mayor centro logístico alimentario de Europa y también el segundo mercado distribuidor de pescado en el mundo, después de Tokyo. ¡Y eso que la ciudad está a 400 kilómetros del mar!



MADRID A BOCADOS

Lo que no te
puedes perder

Gastrofestival

Enero-febrero

El festival más succulento: los restaurantes ofrecen menús especiales, y los museos y centros culturales actividades (exposiciones, conciertos...) con mucho sabor.

Madrid Exquisito

Abril y octubre

En primavera y otoño, una semana para disfrutar de alta gastronomía a precios muy asequibles.

Día de Mercado

Primer sábado de mes

Quesos, fresas ecológicas, aceite... y todo, de Madrid. ¡Los básicos para llenar la despensa! En la Casa de Campo.

Madrid Fusión

Enero-febrero

Cumbre internacional que reúne a los grandes chefs del momento. De aquí surgen las nuevas tendencias.

Tapapiés

Octubre

¡Todo un acontecimiento! Ruta de tapas por Lavapiés de lo más diversa y multicultural, como el propio barrio.

MadrEat

Tercer fin de semana de mes

Reunión de divertidas food trucks al aire libre. Puro street food en un ambiente desenfadado.

Salón de Gourmets

Abril

Sólo para profesionales: la gran feria de alimentos y bebidas de calidad. Y para todos los públicos, el Taller de los Sentidos.

Mercado de Sabores

Octubre

La mejor combinación madrileña: cañas y tapas a un precio irresistible. Con las creaciones de los mejores chefs.

Madrid Productores

Último fin de semana de mes

Mercado gastronómico en Matadero Madrid para comprar productos de temporada y aprender buenos hábitos alimentarios.



“Las croquetas deberían tener hueso, para que pudiésemos llevar la cuenta de las que comemos”

Ramón Gómez de la Serna
Escritor